

Franck Deville

L'Artisan Macaronier des Chefs

- France -



FRANCK DEVILLE OBTIENT LE TITRE DE MAÎTRE ARTISAN

Du savoir-faire pâtissier à une Maison française tournée vers le sur-mesure et l'international

Franck Deville vient d'obtenir le titre de **Maître Artisan**, une reconnaissance qui vient saluer un parcours construit depuis près de vingt ans autour d'un même fil conducteur : l'exigence du métier.

Aux côtés de son épouse Anne, il a transformé une entreprise familiale installée à Roche-la-Molière, près de Saint-Étienne, en l'une des références françaises du macaron gastronomique.

Forte aujourd'hui de plus d'une centaine de recettes et présente dans une quinzaine de pays, la Maison Franck & Anne Deville poursuit son développement en conciliant **savoir-faire artisanal, innovation, création sur-mesure et ouverture à l'international**.

MAÎTRE ARTISAN : LA RECONNAISSANCE D'UN PARCOURS

Ancien collaborateur des chefs Pierre Gagnaire et Régis Marcon, Franck Deville a construit son parcours dans l'univers de la gastronomie avant de choisir de mettre toute son exigence au service d'un produit emblématique de la pâtisserie française : le macaron.

Avec Anne Deville, il développe une approche singulière : considérer le macaron non comme une simple pâtisserie, mais comme un véritable produit gastronomique, capable de traduire les mêmes exigences qu'un plat — qualité du produit, équilibre des saveurs, précision du geste et créativité.

L'obtention du titre de **Maître Artisan** vient aujourd'hui reconnaître cette expérience, cette **maîtrise technique et la transmission d'un savoir-faire** que Franck Deville n'a cessé de faire évoluer depuis la création de la Maison.

Sucrées comme salées, les créations Franck & Anne Deville sont pensées avec une **même exigence de goût, de régularité et de qualité**. Parmi elles figurent des recettes devenues signatures, à l'image du macaron foie gras-chocolat, mais aussi des créations autour du cocktail, des ingrédients français ou de développements réalisés sur-mesure.

UNE MAISON QUI GRANDIT SANS PERDRE SON GESTE

La Maison Franck & Anne Deville a grandi, mais son approche est restée la même.

L'atelier s'est modernisé afin d'offrir de **meilleures conditions de travail** et une plus **grande régularité dans la production**. Cette évolution n'a jamais eu vocation à remplacer le geste, mais à lui laisser toute sa place là où il est essentiel.

Les garnitures sont élaborées maison.

Franck Deville imagine les associations, travaille les textures, affine les équilibres et transmet ensuite chaque création à son équipe.

Une recette peut nécessiter de nombreux essais avant d'être retenue. Une acidité légèrement déplacée, une texture plus longue en bouche, une note aromatique à révéler davantage : la signature de la Maison se joue souvent dans ces nuances.

L'atelier répond par ailleurs aux normes QHSE — Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement — dans le **respect d'une même exigence artisanale**.

La Maison rassemble aujourd'hui une trentaine de collaborateurs et réalise plus de 4 millions d'euros de chiffre d'affaires, contre moins de 2 millions en 2020.

Mais sa croissance se mesure aussi autrement : dans sa capacité à consacrer davantage de temps à **la recherche, à la création et à des projets toujours plus personnalisés**.

DES COLLECTIONS POUR FAIRE VIVRE LE MACARON AU FIL DES SAISONS

L'innovation reste l'un des moteurs du développement de la Maison.

Avec **The British Selection**, Franck & Anne Deville inaugurent une nouvelle collection de coffrets thématiques appelée à se renouveler régulièrement au fil de l'année.

Cette première sélection, inspirée de l'art de vivre et des saveurs britanniques, ouvre ainsi un nouveau chapitre créatif pour la Maison : des coffrets imaginés autour **des saisons, de temps forts ou d'univers d'inspiration**, associant des recettes emblématiques du répertoire de Franck Deville à de nouvelles créations.

L'ambition est de faire dialoguer en permanence **tradition et innovation** : retrouver certaines saveurs familières tout en découvrant de nouveaux accords, ingrédients et territoires d'expression pour le macaron.

The British Selection constitue le premier chapitre de cette collection appelée à évoluer au fil des saisons.

LE SUR-MESURE COMME SIGNATURE

Créer sur-mesure ne consiste pas simplement à adapter une recette existante.

Il s'agit de partir d'une intention.

Une saveur à évoquer. Un ingrédient à mettre en lumière. Une identité de Maison à traduire. Une histoire, un événement, une saison ou un souvenir à interpréter.

Chaque projet débute ainsi par un échange avec Franck et Anne Deville.

Franck Deville imagine ensuite une composition capable de **traduire cette intention par le goût**. Les essais se succèdent, les équilibres se précisent, les textures évoluent jusqu'à faire émerger une création qui possède sa propre identité.

Cette approche permet aujourd'hui à la Maison de **collaborer avec des chefs, des professionnels du CHR, des pâtissiers, des boulangers et des partenaires français ou internationaux à la recherche de créations exclusives.**

« Le sur-mesure commence toujours par l'écoute » explique Anne Deville et Franck Deville de compléter, « mon rôle est ensuite de trouver la manière la plus juste de traduire une idée, un univers ou une émotion à travers le goût. »

Une manière de travailler qui fait de chaque collaboration une création à part entière.



UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS QUI S'EXPRIME A L'INTERNATIONAL

Aujourd'hui, environ **30 % de l'activité de la Maison est réalisée à l'export.**

Les macarons Franck & Anne Deville sont présents dans une quinzaine de pays, parmi lesquels **les États-Unis, la Chine et l'Australie**, ainsi que plusieurs marchés européens.

Cette présence internationale s'est construite progressivement, au gré des rencontres et des partenariats.

Elle permet à la Maison de partager une certaine vision du macaron français : celle d'un **produit gastronomique, travaillé avec précision, mais suffisamment libre pour dialoguer avec d'autres cultures et d'autres sensibilités.**

Les goûts changent d'un pays à l'autre. Les usages également. Cette diversité nourrit la créativité de la Maison et son approche du sur-mesure.

L'international devient ainsi une ouverture autant qu'un prolongement naturel du savoir-faire : faire voyager un geste français tout en restant attentif aux goûts de ceux qui le découvrent.

UNE MÊME EXIGENCE DEPUIS LES DÉBUTS

« Nous voulons créer des produits que l'on reconnaît à leur goût, à leur précision et à l'attention portée au moindre détail. Chaque création doit porter la signature de la Maison », souligne Franck Deville.

Une philosophie qui guide les choix de la Maison depuis sa création : privilégier la qualité du produit, investir dans l'outil de production, innover sans cesse et faire évoluer le macaron sans perdre ce qui constitue son identité.

Le titre de **Maître Artisan** obtenu par Franck Deville donne aujourd'hui une nouvelle résonance à cette trajectoire : celle d'un artisan devenu entrepreneur sans jamais renoncer au métier, au produit et au goût.

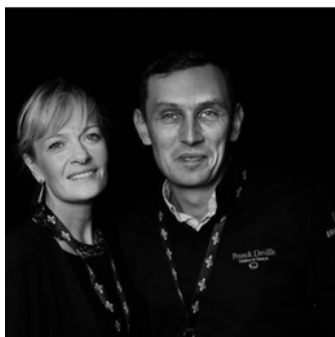
À propos de Anne & Franck Deville : Basée à Roche-la-Molière, près de Saint-Étienne, la Maison Franck & Anne Deville est spécialisée dans la création de macarons gastronomiques sucrés et salés.

Forte d'une trentaine de collaborateurs, elle développe plus d'une centaine de recettes destinées notamment aux professionnels du CHR, aux boulangers, aux pâtisseries et aux projets de création sur-mesure.

Présente dans une quinzaine de pays et réalisant environ 30 % de son activité à l'export, la Maison associe exigence pâtissière, innovation, personnalisation et développement international.

Fondée autour du savoir-faire de Franck Deville, désormais titulaire du titre de **Maître Artisan**, la Maison associe exigence pâtissière, innovation et développement entrepreneurial et s'affirme comme l'une des références françaises du macaron haut de gamme.

www.franckdeville.fr



Anne et Franck Deville



The British Selection